38e Année. — Tome LXXV. N° 1936 Paris, 6 Août 1931

REVUE DE VITICULTURE

NOUVELLE SERIE D'ESSAIS SUR LE TRAITEMENT DES VINS PAR L'AIR OZONE

Les premiers résultats obtenus par nous, l'an dernier (1), dans des essais de traitement des vins par l'air chargé d'ozone, nous ont déterminé à entreprendre une nouvelle série d'observations, pour préciser l'action de ce gaz sur les ferments et sur les constituants du vin (fer et anhydride sulfureux, notamment).

Rappelons brièvement nos premières conclusions :

« L'action certaine, et bien connue, de l'ozone sur les ferments, qu'il tue ou qu'il paralyse, se traduit par une stabilisation des vins, en ce qui concerne la transformation du sucre restant et de l'alcool, en produits volatils. Cette action salutaire correspond à une pasteurisation du vin, sans chauffage.

« L'ozone agit sur le fer et sur l'anhydride sulfureux contenus dans les vins ; il semble agir également sur le tanin et les matières tanoïdes.

« En tous cas, le dépôt des lies semble activé, ce qui permet une clarification plus rapide.

« L'ozone agit sur le bouquet spécial de certains vins d'hybrides, pour l'atténuer.

« Enfin, si nous avons constaté ces actions favorables, nous n'avons pas mis en évidence d'action néfaste, le goût ou l'odeur d'ozone disparaissant du vin au bout de quelques heures, dans les conditions de durée et d'intensité de traitement indiquées : quinze minutes environ par hectolitre de vin à saturer par l'air ozoné, l'appareil ozoneur étant réglé au-dessous de 60 watts comme puissance. »

*
* *

Pendant le premier semestre 1931, nous avons appliqué à de nouveaux essais l'appareil producteur d'ozone mis à notre disposition par la Compagnie internationale des Eaux et de l'Ozone, 3 et 5, rue Portalis, à Paris ; nous avons traité des vins comme la première série d'essais de l'an dernier nous avait conduit à le faire. Remarquons, à ce sujet, que la durée de passage du vin dans l'émulseur fut toujours très courte, environ un quart d'heure pour cent litres ; lorsque les vins ont été traités par simple barbotage d'air ozoné dans la masse du vin, la durée d'action fut de l'ordre de une heure environ, par hectolitre.

(1) Voir *Revue*, N° 1896., page 311.

Les traitements conseillés par les œnologues étrangers, les Italiens notamment, sont sensiblement du même ordre de durée.

***

La nouvelle série d'essais a porté sur des vins de quatre types différents :

1. Vin blanc de faible degré, en fermentation, sans anhydride sulfureux ;
2. Vin blanc de 10° environ, maintenu liquoreux par sulfitation ;
3. Vin blanc d'hybride foxé, légèrement sulfité ;
4. Vin blanc de 9° environ, sec, légèrement sulfité.

Nous avons choisi des vins blancs, parce que plus délicats et plus faciles à apprécier au point de vue limpidité, couleur et bouquet.

Le vin n° 1, en fermentation, devait servir à montrer si l'action de l'ozone pouvait arrêter la transformation du sucre en alcool et anhydride carbonique. Mais lorsque le vin nous est parvenu, la fermentation s'était presque achevée en cours de route et la quantité de sucre contenu dans ce vin, au moment des essais, était seulement de 1 gr. 42. La totalité du vin (25 litres) fut passée dans l'ozoneur, en 4 minutes, avec un réglage de l'appareil à 46 watts. Ce vin, qui ne contenait que 20 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, a servi à contrôler ce que nous avions déjà constaté dans la première série d'essais, concernant la teneur du vin traité en acidité volatile, puisqu'il était particulièrement disposé à s'acétifier.

Alors que partie des témoins conservés, en bouteilles bien pleines et bouchées accrurent rapidement cette acidité volatile, les bouteilles de vin ozoné, conservées dans les mêmes conditions, ne virent leur acidité volatile augmenter que de 0 gr. 15 au maximum, en six mois, la portant au taux normal de 0 gr. 8 par litre seulement.

Ce résultat favorable confirme ce que nous avions enregistré l'an dernier : *le traitement par l'ozone prémunit les petits vins contre la piqûre.*

Le vin n° 2 était un vin blanc assez alcoolique (10° environ) contenant encore du sucre et préservé contre la fermentation et la madérisation par l'anhydride sulfureux. Ce vin fut seulement traité par barbotage d'air ozoné pendant 30 minutes dans les 25 litres de vin, l'appareil étant réglé à 46 watts.

Les bouteilles « témoin » et les échantillons de « vin traité » furent analysés à différentes époques, pendant six mois. Le résultat fut que le vin ozoné ne varia pas de degré alcoolique (10°), tandis que les témoins perdirent jusqu'à 0°2 d'alcool, l'acidité volatile augmentant légèrement dans les témoins, restant stable dans les vins traités. La dose d'anhydride sulfureux total s'abaissa sensiblement dans les vins ozonisés (10 %), celle de l'anhydride sulfureux libre encore plus (70 %).

Ces essais démontrèrent en outre que le vin traité conserva son sucre (12 grammes) intact pendant les six mois et que le vin blanc conserva sa belle couleur et sa limpidité, sans madérisation (qui était à craindre). Le vin était simplement un peu plus ambré après le traitement, que le témoin, mais cette

coloration ne s'intensifia pas dans la suite et l'augmentation resta presque insensible.

En somme, si une partie de l'anhydride sulfureux protecteur est détruit par le traitement, l'action stabilisante de l'ozone se substitue à celle de SO^2, et le vin encore liquoreux garde son sucre, sans fermentation.

Le vin n° 3 était un vin foxé de 7° environ. Ce vin était facilement envahi par la fleur et donnait un dépôt contenant des mycodermes, des levures et du tannate de fer. Dès le traitement à l'ozone (3 minutes 3/4 dans l'ozoneur réglé à 46 watts pour 25 litres), le vin traité devint gris noirâtre. Le dépôt se forma très rapidement et le vin s'éclaircit.

Seule la dégustation a permis d'apprécier si le goût de fox de ce vin d'hybride avait été atténué. Il en est bien ainsi. En outre, l'action déferrante du traitement s'est nettement manifestée. Les vins témoins se sont acétifiés ou sont devenus filants, gras. Les vins ozonés ont gardé une acidité volatile normale (0,70) et ne présentent pas de ferments de maladie dans les dépôts obtenus par centrifugation, contrairement à ce qu'on constate pour les témoins.

Le vin n° 4 était un vin blanc de 9° environ, ne contenant plus qu'environ 1 gramme de sucre par litre. Ce vin blanc sec, de degré moyen, était mis en expérience pour apprécier l'action de l'ozone sur le fer et sur l'anhydride sulfureux qu'il contenait (0 gr. 100 par litre, environ).

Les 25 litres de ce vin, resté stable pendant plusieurs semaines, furent traités par barbotage de l'air ozoné, pendant une demi-heure, l'appareil étant réglé à 60 watts.

Les dosages effectués au cours des six mois qui ont suivi ont permis de se rendre compte que l'anhydride sulfureux libre et combiné étaient oxydés dans la même proportion que dans le vin n° 2, que le sucre reste intact dans le vin ozoné, alors qu'il diminue légèrement dans les témoins. Mêmes constatations, pour l'acidité volatile que dans les trois autres types de vin, et aussi pour la précipitation du fer, qui se fait instantanément après le traitement.

*
* *

Conclusion générale. — Cette deuxième série d'essais prouve que le traitement par l'ozone des vins blancs a des effets favorables en ce qui concerne : la stabilisation des vins ayant encore du sucre non fermenté ; la préservation des vins contre la piqûre, la maladie de la graisse et la madérisation ; le défoxage des vins d'hybrides et la préservation contre la casse ferrique.

Ces seuls avantages doivent suffire à retenir l'attention des viticulteurs et des négociants sur ce nouveau moyen technique de conservation et d'amélioration des liquides altérables, qui doit prendre sa place dans l'œnologie moderne.

P. MARSAIS,
ingénieur agronome.

XIXe CONGRES NATIONAL DE LA MUTUALITE ET DE LA COOPERATION AGRICOLES

Le 19e Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricoles a tenu ses assises, du 18 au 22 juin dernier, à Vannes, sous la présidence de M. Fernand David, sénateur, ancien ministre, président de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles. Une grande affluence, comprenant des délégués des Associations agricoles venus de toutes les régions de la France, et même d'Algérie, assistaient à la séance d'ouverture du 19e Congrès, le jeudi 18 juin, à 10 heures. Cette séance est présidée par M. Tardieu, ministre de l'Agriculture, ancien président du Conseil, entouré de MM. Fernand David, président de la Fédération de la Mutualité et de la Coopération agricoles; de MM. Brard, sénateur, président du conseil général du Morbihan; Rio, sénateur, ancien ministre; Chanal, sénateur de l'Ain; Le Pévédic, Bahier, Desgranges, Poittevin, députés; de M. Louis Tardy, directeur général de la Caisse nationale de Crédit agricole; de MM. Cameau préfet du Morbihan; de Camas, président de la Caisse régionale de Crédit agricole du Morbihan et président du Comité d'organisation ; Moysset, directeur du Cabinet du ministre de l'Agriculture ; Préaud, directeur du Génie rural ; Vimeux, secrétaire général de la Fédération de la Mutualité et de la Coopération agricoles ; de M. le docteur Fauquet, délégué du Bureau international du travail ; de M. le professeur Yosio Hoynden, délégué du Japon ; de M. Popesco, délégué de la Roumanie ; de nombreux délégués d'Associations agricoles : MM. François Astier, Marcel Astier, Pasquier-Bronde, Jourdain, Nivault, Crassous, Carcassonne, Courtignon, Gauchin, Normand, Ménard, directeur des Services agricoles du Morbihan ; Bonnaud, directeur de la Caisse régionale du Morbihan, etc., etc.

MM. Cameau, préfet du Morbihan, et de Camas, président de la Caisse régionale, souhaitent la bienvenue à M. le ministre de l'Agriculture et aux congressistes.

M. Fernand David remercie également les principaux membres du Congrès, en particulier les délégués du Japon et de la Roumanie ; il retrace ensuite le rôle actif de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles.

M. le ministre de l'Agriculture prend ensuite la parole et se montre heureux de présider le 19e Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles. Il adresse un appel à tous les agriculteurs en faveur de l'Association et de l'organisation, conditions primordiales pour la prospérité de l'agriculture.

Sur sa proposition, M. Fernand David est désigné par acclamations, président du Congrès ; MM. Pasquier-Bronde, président de la Fédération des Caisses régionales de Crédit d'Algérie, et Boisleux, président de la Caisse régionale de Crédit du Pas-de-Calais, assesseurs ; M. P. Vimeux, secrétaire général de la Fédération nationale, est nommé secrétaire général du Congrès

M. Achard, secrétaire général de la Fédération nationale des Coopératives

laitières, fait un exposé de son rapport sur l'*Organisation de la Coopération laitière et sur les relations entre les Coopératives de production et les Coopératives de consommation.*

Le Congrès, après discussion, adopte le vœu suivant, dont voici les principaux passages :

« Le Congrès,

« Souhaite la réalisation d'ententes entre les coopératives laitières de produc-
« tion et les coopératives de consommation en vue d'une distribution ration-
« nelle des produits et de l'établissement de justes prix à la production com-
« me à la consommation ;

« Estime que la réalisation de ces ententes doit se faire sans confusion en-
« tre des forces équilibrées et peut être de préférence atteinte par des puissan-
« tes unions de coopératives de production traitant avec les organismes cen-
« traux des coopératives de consommation ;

« Souhaite l'aboutissement des pourparlers en cours en vue de l'établisse-
« ment de modalités pratiques susceptibles de permettre le financement des
« organismes coopératifs ;

« Demande au gouvernement de déposer d'urgence un projet de loi s'inspi-
« rant des principes énoncés dans la proposition établie par la Fédération na-
« tionale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, d'accord avec les
« grandes associations agricoles et tendant à créer une dotation spéciale mise
« à la disposition de la Caisse nationale de Crédit agricole en vue d'accorder
« des prêts à intérêt réduit aux Unions de Coopératives avec création d'un
« fonds spécial de garantie. »

Un banquet de plus de 550 couverts, présidé par M. A. Tardieu, ministre de l'Agriculture, eut lieu ensuite. Y assistaient également, MM. Fernand David, président du Congrès ; Alfred Brard, Rio, Chanal, Guillois, R. Grand, sénateurs ; Poittevin, Charrier, Le Pévédic, Bahier, Pezet, Desgranges, Cadic, députés ; M. Cameau, préfet du Morbihan ; de Camas, président du Comité d'organisation ; Jegourel, maire de Vannes ; L. Tardy, directeur général de la C. N. C. A.; Jourdain et Marcel Astier, anciens députés ; Moysset, Vimeux, Martel, Préaud, etc., etc., et tous les représentants des Associations agricoles prenant part au Congrès.

De nombreux discours très applaudis sont prononcés par M. le préfet du Morbihan, de Camas, Brard, au nom des sénateurs du Morbihan ; Fernand David, président du Congrès, et par M. le ministre de l'Agriculture qui remet ensuite à des congressistes un certain nombre de décorations du Mérite Agricole.

A la reprise des séances du Congrès, M. Gauchin, président de la Société d'intérêt collectif agricole d'électricité de Péronne, présente un rapport sur *les résultats donnés par les Sociétés d'intérêt collectif agricole d'électricité.* Le vœu du rapporteur est adopté à l'unanimité et le Congrès émet alors le vœu suivant :

« Que dorénavant toutes les dispositions réglementaires favorables à l'élec-
« trification rurale leur soient applicables et qu'en aucun cas les Sociétés d'in-

« térêt collectif agricole d'électricité soient moins bien traitées que les autres « organisations à buts similaires ;

« Que le statut fiscal des S. I. C. A. E. soit fixé dès que possible par des dis- « positions spéciales prévues dans le projet de loi relatif aux autres sociétés « coopératives agricoles. »

M. Le Rouzic directeur de la Meunerie-Boulangerie coopérative de Plouharnel, présente une monographie très intéressante de cette société, à la suite de laquelle le vœu suivant est adopté :

« Que dans le projet de loi visant le statut fiscal des coopératives agricoles, « le paragraphe spécial prévu pour accorder aux coopératives de meunerie « la faculté d'introduire dans les blés fournis par leurs adhérents des blés exo- « tiques, soit maintenu par le Parlement. »

Ce vœu vient, tout récemment, d'obtenir satisfaction.

Le Congrès adopte également le vœu suivant relatif à l'enseignement de la coopération agricole à l'école primaire :

« Le Congrès émet le vœu :

« Que dans les écoles primaires rurales qui donnent l'enseignement agrico- « le, les instituteurs cherchent tout particulièrement à développer l'esprit coo- « pératif chez les élèves ;

« Que M. le ministre de l'Instruction publique et M. le ministre de l'Agri- « culture se concertent pour faire connaître à tout le personnel de l'Ensei- « gnement primaire public le fonctionnement et les résultats généraux de la « Coopération agricole ;

« Qu'ils l'engagent à créer des Coopératives scolaires et post-scolaires et in- « terviennent auprès des Conseils généraux et des Conseils municipaux pour « leur recommander de mettre, à la disposition de ces coopératives, les ter- « rains, le matériel et les subventions de début nécessaires pour organiser et « développer ces associations de solidarité et de coopération. »

M. Daudé-Bancel, président du Comité technique de l'Office général des fruits de France et des Colonies, membre du Conseil supérieur de la Coopération, présente un rapport très intéressant sur *l'utilisation alimentaire des fruits.* Après discussion, le Congrès adopte le vœu suivant :

« I. Après avoir étudié l'utilisation alimentaire des fruits, considérant que « la production et la consommation des fruits sous toutes les formes méritent « d'être encouragées, félicite les propagandistes et les groupements qui, jus- « qu'ici, se sont engagés dans cette voie ;

« II. Il conseille aux producteurs de s'attacher à produire des fruits de table « sélectionnés, sains, bien calibrés, de bonne présentation, bien triés, bien em- « ballés et félicite les syndicats et les coopératives qui luttent systématique- « ment contre le fardage des colis de fruits : cause de dépréciation de la pro- « duction fruitière française ;

« III. Afin que les expéditions de la France métropolitaine et nord-africaine « soient facilitées, il demande que les ports algériens et métropolitains (no- « tamment ceux d'Alger et de Marseille) soient équipés en vue d'une manu- « tention économique et rationnelle des colis de fruits et que les droits d'octroi « sur les fruits soient supprimés ;

« IV. Il reconnaît l'effort intéressant tenté par les Compagnies de chemin « de fer et de navigation dans le but d'encourager les plantations d'arbres « fruitiers et de pourvoir certaines gares de matériel de frigorification ; mais, « considérant les résultats obtenus aux Etats-Unis, en Afrique du Sud et en « Italie notamment, grâce à l'ouverture des stations de préréfrigération et à « l'équipement de wagons et de navires frigorifiques, leur demande de renfor- « cer cet équipement, seul susceptible de faciliter l'expédition rationnelle des « fruits ;

« V. Considérant que les transports de fruits vers la Grande-Bretagne exi- « gent des transbordements onéreux, il prie les Compagnies ferroviaires et ma- « ritimes d'envisager l'ouverture d'un service de ferry-boats dans les ports « français, semblable à celui de la gare maritime de Zeebrugge ;

« VI. Considérant d'autre part qu'à distances égales, le prix de transport « des fruits français est plus onéreux que celui notamment des fruits italiens, « le Congrès prie les Compagnies de transports d'envisager un abaissement ra- « pide de ces transports à parité de la concurrence étrangère ;

« VII. Considérant en outre que les tarifs douaniers à l'étranger sont exces- « sifs pour les fruits de France, notamment au Danemark, en Finlande, en « Norvège, en Belgique et en Suède, demande que des pourparlers soient en- « gagés avec les pays intéressés en vue d'obtenir que ces tarifs prohibitifs « soient abaissés ;

« VIII. Considérant que les Stations uvales sont un moyen éminent de pro- « pagande pour la consommation des fruits, le Congrès félicite l'Office géné- « ral des fruits de France et l'Office international du vin des campagnes qu'ils « ont menées en leur faveur ;

« IX. Il recommande aux producteurs de fruits la création de syndicats et « de coopératives pour la collecte, la vente et la transformation des fruits de « leur récolte. Il envisage avec la plus grande sympathie la création de grou- « pements mixtes de producteurs et de consommateurs de fruits et demande « le vote rapide par la Chambre des députés de la proposition de loi Chanal, « telle qu'elle a été adoptée par le Sénat ;

« X. Considérant que la production et la consommation des dérivés alimen- « taires des fruits ne peut que créer des débouchés nouveaux à la production « fruitière, et peut même contribuer, pour une très large part, à lutter contre « la crise viticole, il engage les organisations coopératives à envisager sympa- « thiquement toutes les suggestions en vue de l'utilisation alimentaire des « fruits. Il conseille notamment aux caves coopératives de procéder à des es- « sais de fabrication des produits non encore préparés en France, ne serait-ce « d'abord que pour la consommation familiale de leurs sociétaires ;

« Enfin, il demande aux pouvoirs publics d'encourager toutes tentatives, « tous essais de réalisation dans ce sens. »

M. le professeur Yosio Yoynden, de l'Université de Tokio, fait ensuite un exposé très documenté sur l'essor de la Coopération agricole au Japon.

La journée du 19 juin fut consacrée à une excursion à travers le départe- ment du Morbihan. Plus de 300 congressistes y prirent part. La visite du port

de Lorient avec son installation moderne fut très intéressante. Les congressistes suivirent ensuite la vallée sauvage du Pont-Callech et déjeunèrent au Faouët, sous les halles, monument historique du XIIIe siècle. Quelques toasts furent prononcés par MM. Raude, député de la circonscription, de Camas et Fernand David. Au retour, une visite eut lieu au barrage de Guerlédan, sur le Haut-Blavet, barrage de 45 mètres de haut construit par l'Union hydroélectrique armoricaine ; un arrêt à Pontivy où les congressistes furent reçus à la Caisse locale de Crédit agricole par M. le maire de Pontivy, termina la journée bien employée.

Le samedi matin, 20 juin, le Congrès reprit ses travaux et M. Chevigny, directeur de la Caisse mutuelle agricole d'assurances sociales de l'Allier, donna lecture de son rapport sur le « *fonctionnement pratique des assurances sociales en agriculture* ».

Une discussion à laquelle prirent part MM. Berthonneau, Jaubert, député de la Corrèze, Fleckinger, Vimeux et Fernand David, suivit ce rapport ; puis le Congrès adopta une série de vœux concernant notamment : le vote de la loi Lamoureux relative à la prorogation du délai laissé aux assurés sociaux agricoles pour quitter la section agricole de la caisse administrative et adhérer à une caisse mutuelle de leur choix ; la mise à la disposition des caisses mutuelles agricoles d'assurances sociales des majorations prévues par l'art. 75 § 2 de la loi du 30 avril 1930 ; le créditement des timbres par l'interrèglement des prestations ; l'immatriculation des assujettis agricoles par les caisses mutuelles agricoles ; les mesures propres à accélérer l'immatriculation des assurés facultatifs agricoles, le sort des assurés dont la maladie dépasse 6 mois ; l'élévation à 15.000 fr. du montant de la pension que les Caisses autonomes mutualistes peuvent garantir à leurs adhérents.

M. Queuille, député de la Corrèze, ancien ministre, fait ensuite une conférence très applaudie sur les *Associations agricoles devant la question douanière*. Il montre la gravité exceptionnelle de la crise agricole mondiale et les moyens divers de protection employés par les divers Etats.

Il insiste sur l'insuffisance des droits de douane pour défendre efficacement notre production nationale ; il expose les divers procédés de dumping employés par certaines nations, notamment par la Russie. M. Queuille pense que l'Europe doit s'organiser économiquement et qu'à la guerre des tarifs douaniers pourraient se substituer des ententes entre nations européennes. Il ne propose aucun vœu, laissant à chacun le droit de réfléchir sur cet important problème.

M. Fernand David remercie l'éminent conférencier, fait également un exposé de ces questions économiques, et montre l'intérêt des suggestions proposées par M. Queuille.

Après ces débats importants, les congressistes ont été reçus à l'Hôtel de Ville de Vannes, où M. Jegourel, maire de Vannes, souhaite la bienvenue aux congressistes et leur offre un vin d'honneur. M. Fernand David remercie M. le maire de Vannes et le Conseil municipal de l'accueil si cordial réservé aux congressistes.

La séance de l'après-midi est consacrée presque en grande partie au rap-

port de M. Brard, sénateur, rapporteur au Sénat du budget de l'Agriculture, sur la *situation actuelle du Crédit agricole*.

Après une discussion à laquelle prirent part MM. Fernand David, Jaubert, Queuille, L. Tardy, Brard, Vimeux, Escalier, Lebreton, le Congrès adopte une série de vœux, demandant notamment :

Que de nouvelles ressources soient mises d'une manière durable à la disposition de la Caisse nationale de Crédit agricole en vue de faire face aux besoins croissants du crédit à long et à moyen termes ;

Que la participation de l'Etat aux bénéfices réalisés par l'exploitation des mines de potasse d'Alsace soit, sinon en totalité, du moins en partie, affectée à la dotation du Crédit agricole mutuel ;

Que le taux d'intérêt des prêts individuels à long terme ordinaires et des prêts collectifs à long terme du Crédit agricole soit abaissé à 2 % ;

Que le taux maximum des prêts consentis par la C. N. C. A. en application de la loi du 2 août 1923 (électrification rurale) soit également diminué ;

Que soit voté dès que possible le projet de loi n° 4966 et tendant à autoriser la Caisse nationale de Crédit agricole à utiliser ses excédents de dépôts inemployés en avances aux organismes centraux de crédit agricole dans les colonies ;

Que les institutions de Crédit agricole des vieilles colonies (Antilles, Réunion) soient rattachées à la Caisse nationale de Crédit agricole ;

Que des ressources spéciales soient mises à la disposition de la Caisse nationale de Crédit agricole en vue du financement des opérations des coopératives agricoles et de leurs unions, notamment pour favoriser le développement des exportations agricoles ;

Que le contrôle de l'Inspection des Finances, du ministère de l'Agriculture et de la Caisse nationale de Crédit agricole soit étendu uniformément à toutes les caisses de crédit agricole qui sont constituées en application de la loi du 5 août 1920.

Le Congrès renouvelle ensuite un vœu émis par l'Assemblée générale de la Fédération nationale, le 27 mai 1931, au sujet de l'organisation projetée d'une Société internationale de Crédit hypothécaire agricole, demandant que « le Conseil d'administration de cette société comprenne des représentants qualifiés des associations agricoles et plus particulièrement des institutions de Crédit agricole ».

M. Ménard, directeur des Services agricoles du Morbihan, présente un rapport très intéressant sur les *Syndicats d'élevage dans le Morbihan*, à la suite duquel le vœu suivant est adopté :

1° Que les pouvoirs publics continuent à encourager par de larges subventions les syndicats d'élevage ;

2° Que par de nouvelles conventions commerciales, l'accès sur les marchés étrangers soit assuré à nos éleveurs ;

3° Que les Compagnies de chemins de fer et les Compagnies de navigation consentent des tarifs plus favorables pour le transport vers l'étranger des produits agricoles.

M. Nivault, président de la Caisse régionale du Loir-et-Cher, expose un rap-

port très documenté sur « *les droits de timbre et d'enregistrement relatifs aux prêts à long terme du Crédit agricole* ».

Après discussion, dans laquelle interviennent MM. Fernand David, Jourdain, Vimeux, L. Tardy, Bieuville et Villaret, le Congrès adopte le vœu suivant :

« Le Congrès, considérant que l'exode des cultivateurs vers les villes — et « particulièrement des jeunes générations — est un véritable péril national et « que tout doit être fait pour l'arrêter ou tout au moins le diminuer ;

« Considérant que l'aide apportée par le Crédit agricole aux populations ru- « rales est des plus efficace et qu'il y a lieu de la continuer en l'intensifiant ;

« Emet le vœu :

« 1° Que les actes notariés des prêts consentis par les caisses de crédit agri- « cole en application de la loi du 5 août 1920 sur les avances accordées par « la Caisse nationale de Crédit agricole, ainsi que les procurations nécessaires « à leur établissement soient dressés sur papier libre et que les droits d'enregis- « trement et l'inscription hypothécaire en soient réduits ;

« 2° Que le droit de cautionnement pour les prêts à long terme de 20.000 « francs et au-dessous soit abaissé en conséquence ;

« 3° Que lors du décès d'un déposant en compte-courant, les caisses régio- « nales de crédit agricole régies par la loi du 5 août 1920 puissent être libé- « rées envers les ayants-droit en payant sur production par ceux-ci d'un cer- « tificat de propriété dispensé de timbre et enregistré gratis, comme en ma- « tière de Caisse d'épargne ;

« Et que les pouvoirs pour retrait soient également dispensés de timbre et « d'enregistrement. »

M. Bonnaud, directeur de la Caisse régionale de Crédit agricole mutuel du Morbihan, présente un rapport très complet sur le « *Crédit agricole dans le Morbihan* ». A la suite de ce rapport, le Congrès émet le vœu suivant :

Que la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles fasse étudier immédiatement par l'Union Nationale Mutuelle agricole et sa Caisse autonome, un régime spécial de retraites en faveur des agents des caisses de crédit agricole et de toutes les associations agricoles qui lui sont affiliées.

M. Beaurieux, conseiller juridique de la Fédération nationale, expose un rapport relatif à *la durée des engagements des sociétaires des Coopératives agricoles*.

Après les interventions de MM. Fernand David, L. Tardy, Morin et Beaurieux, le Congrès adopte le vœu :

« Qu'un texte législatif soit adopté en vue de compléter l'article premier de la loi du 12 juillet 1923 en fixant les conditions dans lesquelles les sociétaires des coopératives agricoles et des sociétés d'intérêt collectif régies par la loi du 5 août 1920, peuvent se retirer ou être exclus de la société, étant entendu que l'engagement minimum qui leur sera demandé pourra atteindre une durée égale à celle des engagements pris par la société à l'égard des tiers.

M. Bizalion, président de la Caisse régionale de Crédit agricole des Bouches-du-Rhône, propose la ville d'Arles comme siège du 20e Congrès ; cette proposition est adoptée par acclamations ; Arles sera donc le siège du prochain Congrès de la Mutualité et de la Coopération agricoles, en 1932.

M. Fernand David, en clôturant, se félicite du brillant succès obtenu par ce Congrès, dont le nombre des congressistes s'accroît chaque année ; il remercie le Comité d'organisation et particulièrement MM. de Camas, président, et Bonnaud, secrétaire général, qui contribuèrent dans une large mesure à la réussite parfaite de ce Congrès.

Les dernières journées du Congrès furent consacrées à une promenade délicieuse et instructive sur le golfe du Morbihan, à une fête sportive très réussie à Vannes, et à une excursion très agréable à Quiberon et à Belle-Ile, ainsi qu'à une visite très intéressante des monuments mégalithiques de Carnac et du Musée de Carnac, sous la conduite de son très savant conservateur M. Le Rouzic.

MARTHE TARDY.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Nouvelles du vignoble champenois (Emile Moreau). — Situation du vignoble du Tarn (J. Tibbal). — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — L'Argus de la Presse.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Toujours mêmes variations de température et pas de pluie depuis le 24 juin.

Après des orages dans les Cévennes, le vent du Nord souffle assez froid pendant quelques jours et se calme ensuite. Le vent de la mer remplace le vent du Nord, la température s'élève assez fortement, des nuages orageux se forment. Ils sont poussés par le vent du Sud vers les Cévennes, les orages se déclenchent en montagne et nous recommençons à avoir la fraîcheur ; mais pas de pluie.

Les vignes qui résistent très bien à la sécheresse commencent pourtant à demander un peu d'eau. Et une bonne nuit de pluie ferait beaucoup de bien en ce moment au vignoble méridional. Si la sécheresse persiste encore quelque temps, la récolte sera bien diminuée, parce que la peau des grains de raisins se durcira et les empêchera de se développer, même avec des pluies trop tardives.

Nous constatons toujours de l'Oïdium dans presque toutes les vignes que nous traversons. Cette maladie est bien plus répandue que les années précédentes. Cela provient de ce que le soufre n'a pas pu être employé en temps voulu, à cause du vent. C'est à ce moment que le germe de l'Oïdium apparaît pour se développer par la suite. Il faut se rappeler que le soufre est un produit qu'il faut répandre avant que l'Oïdium se soit développé.

L'ajout aux bouillies d'un litre ou un litre et demi de soufre colloïdal liquide suffit pour préserver de l'Oïdium jusqu'à ce qu'on ait un temps favorable au soufrage. Nous répétons qu'on a trop négligé les soufrages depuis quelques années. On veut peut-être économiser le soufre qui est cher et la main-d'œuvre qui n'est pas bon marché. C'est un mauvais calcul. Les raisins attaqués par l'Oïdium rendent peu de jus et donnent un mauvais vin. Bien remarquer les taches d'Oïdium dans le vignoble, marquer les pieds de vigne envahis et à la taille d'hiver, badigeonner avec du permanganate les ceps malades, si l'on ne veut pas être envahi par ce cryptogame l'année d'après. Cette année, le troisième soufrage s'impose et il faut le faire en ce moment, c'est-à-dire à la période de la véraison.

On dira peut-être que nous parlons souvent de l'Oïdium dans nos dernières chroniques. C'est parce que nous constatons que cette maladie est plus fréquente que les autres années. S'il ne pleut pas, inutile de faire un autre sulfatage avant les vendanges.

La Cochylis et l'Eudémis ne paraissent pas vouloir faire de grands ravages, sauf dans certains parages. Plus de compositions arsenicales, à partir de la véraison. C'est le moment de faire les arrosages dans les vignes qu'on a l'habitude d'irriguer ; mais la nouvelle loi du statut de la viticulture interdit les arrosages après le 14 juillet. Les décrets autorisant par dérogation les irrigations après le 14 juillet n'ont pas encore paru ; mais on arrose comme précédemment. Cette loi fera comme beaucoup d'autres. Elle ne sera pas appliquée et ne servira qu'à tracasser certains viticulteurs, dans les départements où on fera « du service ».

On aura fait beaucoup de bruit pour peu de chose.

D'ailleurs, pour les arrosages dans les terrains secs, ils sont indispensables dans notre région lorsque les étés sont secs, si l'on veut avoir un vin bien constitué. Les irrigations raisonnées favorisent la bonne maturité du raisin qui donne un vin bien mieux constitué et meilleur que celui qui provient de vignes qui ont fortement souffert de la sécheresse. Ce qu'on aurait pu interdire, c'est seulement l'irrigation des vignes des basses plaines fertiles.

Il y a quelques raisins grillés par le soleil et le vent brûlant qui a soufflé ces jours derniers.

Nous avons parlé la semaine dernière de la greffe mayorquine qui a donné de bons résultats. Cette greffe doit se pratiquer du 10 août au 5 ou 10 septembre et de préférence après une pluie. Nous reparlerons de cette greffe et de la greffe en coin qui se pratique à la même époque. Les viticulteurs qui veulent avoir des renseignements pratiques et intéressants sur le greffage à la mayorquine peuvent s'adresser à M. Duret, propriétaire viticulteur à Vergèze (Gard), qui pratique ce mode de greffage dans son vignoble depuis quelques années et qui en est très satisfait.

Marché vinicole et défense du vin. — Nos marchés vinicoles continuent à être calmes et bien moins fréquentés que les précédents. Le commerce ne fait pas d'achats et les négociants de Paris, de l'Est et du Centre se sont alimentés ces derniers temps avec les vins d'Italie dont les arrivages ont été importants, à des prix inférieurs à ceux que demande la propriété de notre région. Aussi les cours sont stationnaires et semblent même fléchir. Les détenteurs de vins qui n'ont pas voulu vendre, pendant la période favorable que nous venons de traverser, ont eu tort.

Certains négociants chargés de vins ont fait courir le bruit en mai et juin qu'on ne ferait pas la soudure ; mais ils se sont empressés de repasser leur marchandise à la hausse qu'ils avaient provoquée eux-mêmes, en pratiquant l'achat de petites quantités au prix fort. Les propriétaires, mauvais vendeurs, ont cru à la pénurie de vins avant la récolte et ils n'ont pas voulu vendre. Maintenant, on ne leur donnera pas les prix qu'ils auraient obtenus dans le mois de juin. Nous ne plaignons pas ces mauvais vendeurs.

Les vins d'Algérie ont été cotés au dernier marché de Sète 18 et 20 fr. le degré dédouanés quai Sète dans les fûts des acheteurs. A Marseille, même cotation. Pas d'affaires en vins d'Espagne.

Nous ne pouvons pas prédire exactement ce que sera la récolte dans notre région du Languedoc et Roussillon. A moins de cataclysmes, elle sera supérieure à celle de l'année dernière, réduite par le Mildiou. Si quelques pluies bienfaisantes viennent mouiller le sol surtout pendant la nuit avant le 15 août, nous aurons une bonne moyenne comme récolte, avec belle qualité. Si la sécheresse persiste jusqu'après le 15 août, il y aura diminution sensible et pas d'aussi bon vin.

Les ventes sur souches sont bien au ralenti cette année. Certains négociants, peu nombreux, traiteraient à 14 fr. le degré ; mais la propriété demande au-dessus de 15 fr. D'ailleurs ces affaires sur souches finiront par disparaître, si on applique le nouveau statut de la viticulture. Ce ne sera pas un mal.

Nous félicitons le Comité de défense du vin de Béziers, pour son action en faveur des restaurants qui comprennent le vin dans le prix des repas et ceux qui fournissent les vins rouges ou blancs ordinaires bons et à un prix raisonnable.

Cette question du vin compris dans le prix des repas à prix fixe, ou donné à un prix raisonnable, dans les restaurants qui servent à la carte, est plus importante et beaucoup plus favorable à la consommation du vin, que ce que pensent certains.

Il faut que les propriétaires viticulteurs aident les comités de défense et qu'ils ne fréquentent dans leurs déplacements que les hôtels et restaurants qui favorisent la consommation du bon vin ordinaire. Les comités de propagande préconisent aussi la consommation du vin blanc dans les cafés. Ils ont raison ; mais cette consommation ne sera pratique que lorsque les cafetiers et limonadiers ne seront pas obligés de prendre une licence spéciale pour servir du vin naturel.

Ces petites réformes, ainsi que la suppression des taxes d'Etat sur les transports, et la diminution des droits de circulation auraient été bien plus favorables aux viticulteurs, que le fameux statut de la viticulture qui devait servir de tremplin à certain parlementaire et qui sera peut-être sa perte politiquement, quoiqu'il ne représente plus une circonscription viticole.

Le vin blanc sec naturel qu'on servirait au café avec du sirop de raisin ou du moût concentré, serait très apprécié même dans notre région méridionale où l'on n'est pas habitué à boire du vin au café.

Et nos excellents vins blancs secs délaissés, auxquels on préfère à Paris surtout les affreux vins blancs moelleux, bisulfités et travaillés, reprendraient leur place prépondérante, pour le plus grand bien de la santé publique et des viticulteurs. — E. F.

Nouvelles du vignoble champenois. — Les travaux de saison (rognages, binages, etc.) s'effectuent normalement. Les vignes sont en général superbes et les raisins de taille respectable bien qu'à grains peu serrés. Certes, quelques-uns d'entre eux portent la trace des coups de grêle reçus lors des violents orages que nous avons eu à subir ; mais somme toute, le dommage est peu grave.

Il nous a été signalé de place en place un peu de millerandage, dans des vignes ayant souffert du Mildiou en 1930 et chlorosées cette année ainsi que dans des vieilles plantations situées sur les hauteurs.

Le Mildiou de la grappe (Rot gris) a fait son apparition le 7 juillet dans des témoins non traités et dans des vignes où les premiers sulfatages ont été effectués beaucoup trop tardivement. Le 13 juillet, de nouvelles taches jaunes commençant à se garnir de conidiophores sont apparues en très grand nombre sur les jeunes repousses qui, fort heureusement, vont disparaître lors du prochain rognage. Le 17 juillet, des grains atteints de Rot brun ont été trouvés dans les parcelles atteintes précédemment de Rot gris.

Une forte attaque d'Oïdium vient d'avoir lieu un peu partout ; comme de coutume, les Chardonnay ont été beaucoup plus atteints que les Pinots.

Le vol des papillons de Cochylis de deuxième génération s'achève. Avec 15 lampes réparties en différents points du vignoble, nous avons enregistré les captures suivantes :

Nuit du 1er juillet, 5 papillons de Cochylis ; nuit du 2, 45; nuit du 4, 314 ; nuit du 5, 354 ; nuit du 6, 162 ; nuit du 7, 12, 1 papillon d'Eudémis ; nuit du 8, 183, 7 d'Eudémis ; nuit du 9, 848, 22 d'Eudémis ; nuit du 10, 1.719, 27 d'Eudémis ; nuit du 11, 2.231, 5 d'Eudémis ; nuit du 12, 3.947, 7 d'Eudémis; nuit du 13, 394, 1 d'Eudémis ; nuit du 14, 167.

Pour l'ensemble du vignoble, on peut dire que le vol véritable a débuté le 4 juillet et que le plus gros vol a eu lieu la nuit du 12 au 13 juillet.

A l'heure où paraîtront ces lignes, de nombreux viticulteurs auront effectué un traitement insecticide à l'arséniate de plomb, à l'arséniate de chaux ou à la nicotine (traitement combiné dans la plupart des vignobles avec le sixième sulfatage) et s'apprêteront à en pratiquer un second.

Ce deuxième traitement insecticide devra être le dernier et cela pour deux raisons :

1° Les traitements pratiqués une fois que les chenilles ont pénétré dans les grains sont pour ainsi dire inefficaces ;

2° Les traitements tardifs aussi bien à base d'arseniates que de nicotine peuvent causer un préjudice très grave à la qualité de nos vins de Champagne comme l'ont démontré nettement les expériences poursuivies à la Station de Recherches viticoles de la Maison Moët et Chandon. — EMILE MOREAU.

Situation du vignoble du Tarn. — Dans notre région du Tarn, la vigne est en parfaite santé et la récolte s'annonce fort belle. Il n'y a pas de maladies cryptogamiques, ni Mildiou, ni Rots, un peu d'Oïdium. Si la vigne est saine, nous le devons à l'absence complète de pluies ici. Depuis le 20 mai dernier, la sécheresse est intense. Il y a bien eu quelques orages, ils nous ont contournés, sans laisser tomber les ondées qui se sont déversées en diverses localités peu éloignées, mais parfois accompagnées de chutes de grêle.

A part la vigne, tout est brûlé, cuit par le soleil.

La floraison s'est effectuée par une température idéale, souvent trop chaude, qui a occasionné un peu de Coulure sur les cépages trop vigoureux. Si la sortie a été moins abondante, les raisins sont plus gros et mieux conformés.

Les cépages qui portent la plus belle récolte sont :

1° Viniferas : Rouges Valdiguier, Alicante-Bouschet, Jurançon noir.

2° En blancs : Mauzac blanc et rosé, Cavalié, Saint-Emilion, Listran, Sauvignon.

Ce n'est pas de la réclame que je veux faire aux hybrides P. D. si malmenés par certains, mais je suis obligé de dire ce que j'ai constaté et observé encore cette année et qui confirme entièrement mes notes des années précédentes. J'affirme que ceux qui dénigrent les *bons hybrides,* et j'insiste sur ce qualificatif) sont dans l'erreur la plus complète. Tout viticulteur impartial et avisé sait que les vins obtenus par 5455, 4643, 6905 Seibel, numéros déjà anciens et connus, et par les numéros 7053, 7052, 8745, 8916, 8616 plus récents, sont des vins bons et très bons, très alcooliques et j'estime qu'avec ces numéros, il est loisible de récolter des vins qui ne le céderont en rien à ceux des viniferas ordinaires, et de plus, ils seront obtenus avec un traitement, au lieu de sept à huit, que réclament les viniferas.

Dans une très prochaine communication, je parlerai d'autres numéros ainsi que des P. G. qui s'allient le mieux avec les hybrides — qui ont même une affinité quasi complète. — J. TIBBAL.

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le concours annuel du Comice aura lieu cette année au Perréon, canton de Villefranche, le dimanche 16 août, il s'annonce très important. Plus de 4.000 francs de primes et médailles seront distribués. Les concours comprendront : une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave ; les animaux domestiques et basse-cour ; les produits agricoles et viticoles.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Villefranche et comprenant : Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons, exploitations agricoles, grande et petite culture ; culture fruitière, reboisement, apiculture, laiteries rurales ; primes et médailles aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons ; familles agricoles, mutualité agricole ; enseignement agricole, exposition de travaux scolaires, de couture et d'enseignement ménager.

Les concurrents à ces primes devont adresser leurs demandes avant le 5 août 1931, dernier délai, à M. Vermorel, président du Comice agricole et viticole, à Villefranche (Rhône). Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

L'Argus de la Presse. — L'*Argus de la Presse* vient d'éditer la sixième édition de « Nomenclature des Journaux et Revues en *langue française*, paraissant dans le monde entier ». C'est un volume très documenté, de plus de 1.100 pages, renfermant plus de 15.000 noms de publications différentes, qui rendra des services à tous ceux qui s'intéressent à la Presse et à la Publicité.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1930 : Rouge, de 16 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 50 à 15 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, à » fr. » Vins pour la distillerie, 9 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (3 août 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Costières, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (4 août). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de 17 fr. 50 à 81 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, à » fr.

Béziers (1er août). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 17 fr. à 18 fr. 50 le degré. Blanc, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.340 fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. » à 10 fr. 50.

Minervois (2 août). — Marché d'Olonzac, 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (1er août 1931). — Pas de cote (Chambre de commerce).

Carcassonne (1er août). — Récolte 1930, de 17 fr. » à 19 fr. » le degré.

Narbonne (30 juillet). — Vins rouges, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 176 fr. » à 178 fr. » ; orges, 80 fr à 87 fr. ; escourgeons, 72 fr. à 78 fr. ; maïs, 74 fr. » à 78 fr. » ; riz, » fr. ; seigle, 73 fr. à 81 fr. ; sarrasin, 110 fr. à 115 fr. ; avoines, 88 fr. » à 105 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. » ; Buenos-Ayres, 46 fr. 80 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 46 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 40 à 50 fr. ; remoulages, de 85 à 110 fr.

Pommes de terre. — Région parisienne 50 à 130 fr. ; d'Espagne, de 160 à 170 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr. ; paille d'avoine, de 130 fr. à 165 fr. ; paille de seigle, 130 fr. à 165 fr. ; luzerne, 225 fr. à 255 fr. ; foin, 210 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr. ; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr. ; Féveroles, de 105 à 110 fr. ; luzerne, de 700 à 800 fr. ; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. » ; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr. ; Coprah, 67 fr. ; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 233 fr. 50 à 235 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 22 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 17 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 42 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 80. — Longe, de 12 fr. » à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 16 fr. 80 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 94 fr. » ; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de » fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 104 fr. » à 108 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr. ; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs ; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cassis, de 100 fr. à 160 fr. les 100 kgs. — Framboises, de 450 à 825 fr. les 100 kgs. — Pêches, de 550 à 625 fr. — Prunes des départements, de 500 à 900 fr. les 100 kgs. — Raisins d'Algérie, de 350 à 500 fr. — Groseilles, de 225 à 310 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 540 à 925 fr. — Melons de Nantes, de 4 à 10 fr. — Tomates, de 110 à 150 fr. — Carottes, 170 à 260 fr. — Pois verts, 140 à 310 fr. — Haricots verts de Paris, de 150 à 500 fr. — Artichauts, de 50 à 160 fr. le cent. — Laitues de Nantes, de 125 à 160 fr. les 100 kilos.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE